

## Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum

### Kurzbeschreibung

Abfälle vermeiden respektive Überschüsse reduzieren entlastet Ihr Portemonnaie und die Umwelt. Das Messen der Abfälle und einfache Veränderungen können bereits spürbare Unterschiede machen. In diesem Kontext verfolgt United Against Waste einen Supply-Chain-Ansatz innerhalb der Ausser-Haus-Branche. Dies ermöglicht Lösungsansätze an allen Schnittstellen zwischen Feld und Teller und verspricht somit das grösste Wirkungspotential.

### Hintergründe

Der Verein United Against Waste ist ein Branchen-zusammenschluss und engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Gemäss aktuellen Schätzungen fallen jährlich rund 265'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums an. Dies entspricht etwa 12% der Abfälle des gesamten Schweizer Ernährungssektors.

### Einstieg: Gratis Erstanalyse

Finden Sie heraus, wie viel Geld in Ihrem Betrieb monatlich durch Überschüsse verloren gehen.

#### *Für Gastro-Betriebe:*

Mit Hilfe einer intuitiven App erkennen Sie, wie viele Lebensmittel in Ihrem Betrieb tatsächlich wegge-  
worfen werden, wo dies geschieht und vor allem, was Sie dagegen tun können.

#### *Für das Bäckerei- und Konditoreigewerbe:*

Das kostenlose Erhebungstool ist ideal für kleinere und mittlere Betriebe, welche im Kassensystem über keine Retourenfassung der nicht verkauften Waren verfügen. Nach der Erhebung analysiert United Against Waste die Daten für Sie.

### Unser Beratungsangebot

Unser Optimierungsexperte erarbeitet mit Ihrem Team konkrete Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Sie erhalten rund zwei Tage Beratungsleistung. Das Resultat: Ein individueller Massnahmenkatalog für die Planung, Produktion und Mitarbeiterführung.

### Kurse und Fachgruppen

United Against Waste bietet auch

- Workshops und Präsentationen (Gastro)
- Fachkurs für Profis (Gastro)
- Fachgruppe Bäckereien und Konditoreien
- Sektionskurs Bäckerei-Konditorei von Riche-  
mont zu „Neue Methoden“

### Kundennutzen

Sparen Sie Geld mit massgeschneiderten Lösungen zur Vermeidung von Food Waste.

### Zielpublikum

Gastgewerbe & Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckerei- und Konditoreigewerbe

### Kosten

Erstanalyse ist kostenlos. Die individuelle Beratung für Mitglieder ist gratis, für Nicht-Mitglieder kostet die Beratung Fr. 500.

### Kontaktinformationen

United Against Waste  
c/o Foodways Consulting GmbH  
Bollwerk 35, 3011 Bern

☎ 031 331 16 16

☎ info@united-against-waste.ch

☎ united-against-waste.ch